



Burger King®: 1 - Trans Yağ Asidi Oranı: 0*

192 restoranıyla Türkiye'nin lider fast food markası Burger King®, sektörünün öncüsü olmaya devam ediyor. Şimdi Burger King®'in kızartma yağları, kalp ve damar sağlığına olumsuz etkileri olduğu belirtilen Trans Yağ Asidi içermiyor!

Burger King® markasının münhasır lisans hakkı sahibi ve restoranların Türkiye'deki ana işletmecisi olan **Tab Gıda**, Türkiye'de Trans Yağ Asidi içermeyen kızartma yağına geçme kararı almış; **Burger King Corporation** desteği ve işbirliğiyle 2005 yılında konu ile ilgili çalışmalara başlayarak üç yılın sonunda projeyi hayata geçirmiştir. Türkiye'de herhangi bir yasal yükümlülük olmamasına karşın 01 Mart 2008 itibariyle tüm **Burger King®** restoranlarında Trans Yağ Asidi içermeyen kızartma yağı kullanılmaya başlanmıştır.

Tüm dünyada tercih edilmeye başlanan **Trans Sıfır Yağ'ı** Türkiye'de **Burger King®** şimdiden kullanmaya başladı. **Burger King®**'in restoranlarında bundan sonra patatesleri ve diğer tüm kızartma ürünlerini daha da afiyetle yiyebilirsiniz.

Müşterilerine her zaman en iyiyi ve en kaliteliyi sunan **Burger King®** tüm restoranlarında kullanmaya başladığı **Trans Sıfır Yağ** hakkında tüketicilerini bilinçlendirmek amacı ile www.burgerkingdetrans0yaq.com web sitesini oluşturdu. Web sitesinde **Trans Sıfır Yağ'ın** ne olduğu, neden tercih edildiği ve **Burger King®**'in **Trans Sıfır Yağ'a** geçişinin nedenleri detaylı olarak anlatılmaktadır.

www.burgerkingdetrans0yaq.com

www.burgerking.com.tr

* 2002/58 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği uyarınca trans yağ asidi ürün içindeki toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olduğu takdirde ürün "trans yağ asidi içermez" olarak etiketlenmektedir.



Trans Yağ Hakkında

Trans yağ asitleri nasıl oluşur?

Trans yağ asitleri, çoğunlukla sıvı yağların katı yağa dönüştürülmesi sırasında ortaya çıkan bileşiklerdir.

Trans yağ asitleri hangi besinlerde bulunur: Tam yağlı süt ve süt ürünleri, koyun ve kuzu etleri gibi bazı hayvansal kaynaklı ürünlerde doğal olarak %3-6 oranında trans yağ asidi bulunabilir. Doğal besinlerde insan sağlığına zarar vermeyecek düzeyde bulunan trans yağ asitleri hazırlanma prosedürleri nedeniyle işlenmiş ve hazır gıdaların birçoğunda yüksek miktarda bulunabilir.

Trans yağ asitleri neden zararlıdır?: Trans yağların kötü kolesterol olarak bilinen LDL kolesterölü artırıp iyi kolesterol olarak bilinen HDL kolesterölü düşürerek kalp ve damar hastalıklarına yakalanma riskini artırdığı düşünülmektedir. Yapılan çalışmalara göre trans yağ asidi tüketimindeki her %2'lik artışın kalp hastalığı riskini %23 oranında artırdığı belirtilmektedir.

Trans Sıfır Yağın ne olduğu, neden tercih edildiği ve Burger King'in Türkiye'de trans 0 yağa geçiş hikayesi ile ilgili olarak ihtiyacınız olabilecek tüm genel bilgilere www.burgerkingdetrans0yag.com web adresinden ulaşabilirsiniz.

Burger King Hakkında:

Burger King® 11.100 restoranı ile Amerika'nın 50 eyaletinde ve dünyanın 65 ülke ve bölgesinde hizmet vermektedir. **Burger King®** restoranlarının %90'ı bağımsız franchisee sahiplerinin mülkiyetindedir ve çoğu aile şirketi olan (ve uzun yıllardır bu işin içinde olan) franchisee'ler tarafından işletilmektedir. **Burger King®** hakkında daha fazla bilgi için lütfen web sitesini ziyaret ediniz.

www.burgerking.com.tr

Bülten ile ilgili detaylı bilgi için:

Ulaş Kökçe / Optima İletişim / Müşteriler Direktörü / 212 347 79 11 / customer4@optima-tr.com
Hande Akol / Optima İletişim / 212 347 79 11 / customer1@optima-tr.com